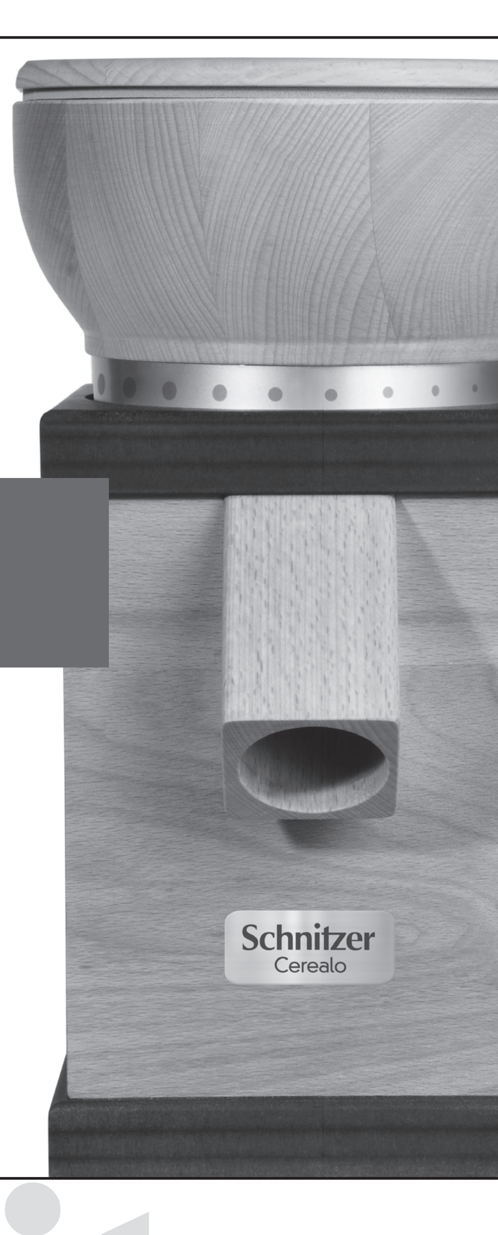
Schnitzer
mühlen & flocker



Getreidemühle Cerealo
Gebrauchsanweisung
Instructions for use Cerealo

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Cerealo, Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft.
Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über vierzigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange an der Cerealo Freude haben, empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren.

Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
2. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
3. Bringen sie das Gerät nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
4. Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
5. Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
6. Der ideale Standort ist ein Platz mit geringen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Vermeiden Sie die unmittelbare Nähe von Kochherd und Spüle.
7. Die Belüftungsschlitze müssen frei bleiben.
8. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammer und nicht unter Verwendung fließenden Wassers.
9. Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
10. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
11. Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.

Mahlgut und Mahlleistung

Die Cerealo Serie ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk beschädigen können. Verwenden Sie nur trockenes Getreide. Feuchtes Getreide kann die Mahlsteine verschmieren.

Kurzanleitung

- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Anschalten
- Feinheit einstellen
- Getreide einfüllen und mahlen, eventuell beim Mahlen die Feinheit nach Wunsch korrigieren
- Ausschalten nach dem Mahlvorgang



Wechselmahlwerk wechseln

- Netzstecker ziehen.
- Den Trichter gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den oberen Stein abheben.
- Unteren Stein festhalten und Schraube in der Steinmitte mit dem Inbusschlüssel (4 mm) im Uhrzeigersinn aufdrehen.
- Jetzt mit beiden Händen den Mahlkammereinsatz links und rechts anheben und mit dem Stein nach oben aus dem Gehäuse ziehen.
- Beim Einsetzen der grünen Mahlkammer schieben Sie den Auslauf so weit wie möglich in das Gehäuse. Danach drücken Sie den grünen Mahlkammerboden von vorne nach hinten hinunter bis der obere Rand aufliegt. Die beiden Löcher links und rechts müssen übereinander liegen.
- Danach den Austauschstein (Rotor) auf die Motorwelle stecken (Nut im Loch in der Mitte des Steins mit der Feder an der Motorwelle ausrichten).
- Stein festhalten und mit dem Inbusschlüssel die Schraube und das Klötzchen (Maismitnehmer) gegen den Uhrzeigersinn anziehen.
- Oberen Austauschstein (Stator) aufsetzen und den Trichter wieder aufschrauben und nun den gewünschten Mahlgrad einstellen.

Feineinstellung

Ihre Mühle ist handkalibriert. Sie wird eingemahlen und bei feinster Einstellung wird der Kalibrierungsnagel an der Trichterplatte fixiert. Der Feinheitsgrad lässt sich durch Drehen des Trichters kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen.
Den feinsten Punkt finden Sie wie folgt: Drehen Sie den Trichter, nachdem Sie die Mühle eingeschaltet haben, in Richtung „fein“ so lange, bis Sie hören, dass die Steine anfangen, aufeinander zu schleifen. Drehen Sie nun so weit zurück, dass die Steine nicht mehr aufeinander schleifen: Das ist der geringste mögliche Abstand zwischen den Steinen und damit die Einstellung, an der Sie feines Mahlgut erhalten. Die Markierung auf dem Trichter hilft Ihnen, diesen Punkt leicht wiederzufinden. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche kann dieser Punkt variieren. Während des Mahlens kann immer feiner oder gröber eingestellt werden.

Reinigung

Gründliche Reinigung

Die „grob“ eingestellte Mühle ohne Getreide einschalten. Den Staubsauber mit dem passenden Saugstutzen an den Mehlauslauf und anschließend in den Trichter halten.

Schnellreinigung

Wenn nicht hin und wieder grob gemahlen wird, reicht es zur Reinigung aus, ca. 50 g Weizen oder Naturreis auf mittelgrober Einstellung zu schroten.

Störungsbeseitigung

Motor läuft nicht an

Einfach ein wenig in Richtung „grob" d.h. gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Mühle anspringt.
Dann auf den gewünschten Feinheitsgrad zurück stellen.

Mühle bleibt während des Betriebs stehen

Sollte die Mühle während des Mahlens stehen bleiben – z.B. weil der Motor wegen unsachgemäßen Gebrauchs oder extremer Belastung überhitzt ist – so verhindert ein in dem Motor eingebauter Schutz die Überlastung. In diesem Fall schaltet sich die Mühle von selbst ab. Bitte jetzt unbedingt den Netzstecker ziehen. Nach kurzer Zeit (einige Minuten) ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit und nach Einstecken des Netzsteckerst können Sie wieder einschalten.
Sollten sich die Störungen wiederholen, ist die Ursache zu ermitteln. Ist das Mahlgut zu feucht? Ist das Mahlwerk verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen? Wurde mit eingefülltem Trichter im Stillstand nach „fein" eingestellt? War das Mahlgut zu feucht, können jetzt die Steine verschmiert sein.
Sie können das schon vorher daran erkennen, dass das Mahlgeräusch langsam verschwindet, also die Mühle beim Mahlen immer leiser wird. Gleichzeitig kommt kaum noch Mahlgut aus dem Auslauf.
Bitte gröber einstellen und nochmals starten: Das Mahlwerk reinigt sich nun selbst.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Sollten sich dennoch technische Probleme bei der Mühle ergeben, rufen Sie uns bitte an. Oft können kleinere Probleme am Telefon durch unser Fachpersonal gelöst werden.
Bei sachgemäßem Gebrauch Ihrer Cerealo geben wir eine Garantie von 2 Jahren. Als Garantiekarte gilt die datierte und mit Namen und Anschrift versehene Rechnung. Wir beseitigen innerhalb der Garantiezeit alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mängel, für die wir haften, entweder durch Instandsetzung oder Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie z.B. Minderung oder Schadensersatz, entfallen.

Tipps rund ums Getreide

- Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Der ideale Aufbewahrungsort für Getreide ist daher ein kühler und trockener Raum. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.
- Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben und/oder der Mehlauslauf der Mühle verstopft.
- Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die „Messerprobe" bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das zu feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen. Besonders fetthaltiges Mahlgut, wie z.B. Hafer, sollte nicht in der feinsten Einstellung gemahlen werden.
- Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in ein Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35°C nicht übersteigen.

Hinweis zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Wertstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwendbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Dear Customer,



Congratulations on the purchase of your new high-quality Cerealo mill.
When developing this product, we paid especial attention to optimizing its technical functionality and the design.
Though, we could benefit from over 40 years experience with household grain mills.

Before using the Cerealo, please read the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand. Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Your Schnitzer-Team

Safety instructions

1. Please read through these instructions carefully.
2. Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate oft he mill.
3. Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
4. Do not place the mill and its connecting cables in the vicinity of hot objects.
5. Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
6. Ideally is a place with little variations in temperature and humidity. Please keep away from stove and sink.
7. Keep the ventilation slots unobstructed.
8. Do not clean the mill by inserting pointed objects into the milling chamber and do not use running water.
9. If the connecting lead of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the after sales service or a similarly qualified person.
10. This mill is designed for normal household use, and is not suitable for commercial use.
11. Never leave your mill unattended in use. Keep small children away from the mill at all times.

Material to be ground and milling capacity

The Cerealo mill is suited for milling all types of grain of the size of wheat and smaller as well as corn (except popcorn). Please use only cleaned grain. Uncleaned grain often contains small stones which may damage the grinding stones of your mill.
Use only dry grain. Damp grain may smear the millstones.

Simple operational steps

- Plug in the power cord
- Turn on the mill´s switch
- Adjust the grind setting
- Pour grain into the funnel and begin to mill. Re-adjust grind setting of flour, if required.
- When finished milling, turn off the mill´s switch and unplug the power cord.

funnel cover

demountable funnel

scale
clockwise: fine
anti-clockwise: coarse

on-off switch

Schnitzer
Cerealo

Exchangable griding stones

- Pull the plug
- Turn the funnel anti-clockwise and take off the upper stone.
- Hold back the lower stone and lower the screw in the middle of the stone – with the help of an 4 mm allen wrench – by turning clockwise.
- Lift the grinding chamber insert (on the left and right) and pull it, together with the lower stone, out of the housing.
- While inserting the green grinding chamber, push the outlet of the insert, as far as possible, into the house/outlet. Then push the bottom of the green grinding chamber, from the front to the back, down until the upper rim can rest. Both holes (to the right and to the left) have to be on top of each other.
- Then put the lower exchange grinding stone onto the motor shaft (align the slot in the middle of the stone with the key at the motor shaft).
- Hold the stone and pull the screw/little block („corn attachment“) anti clockwise.
- Attach the upper exchange stone, screw the funnel onto the mill and adjust the required setting.

Fine adjustment

Your mill has been calibrated by hand. This has been done by milling grain at the finest setting.
Then the „calibaration nail“ has been fixed at the funnel board. To adjust the fineness of the flour simply rotate the funnel continuously between coarse and fine.
To locate the finest setting, first turn on the mill, with the empty grain funnel, and rotate the funnel clockwise in the “fine” direction, until you can just hear the mill stones touch. Then rotate the funnel back slightly in the anti clockwise direction, to the point just where the sound of the mill stones contact disappears. This is the closest space between the two mill stones, and therefore the finest grinding setting. The scale below the funnel can help you remember this setting. This point on the scale may vary slightly with changing temperature and humidity in your kitchen.
While grinding, you can rotate the funnel in either direction, in order to produce a finer or coarser milled product. If the mill is turned off and the funnel contains grain, do not adjust the setting to the fine setting! This could jam remaining flour and grain between the millstones, causing the motor to stall. First rotate the setting toward the coarse setting, turn on the mill, and then readjust the setting as desired.

Cleaning

Thorough Cleaning

Set the mill on „coarse“ and switch it – without grain – on. Hold the vacuum cleaner tube against the flour outlet and then against the grinding outlet.

Quick Cleaning

For cleaning, rough-grind approx. 50 g rice or wheat at the coarse setting.

Trouble-shooting

If the motor will not start

Simply rotate the grain funnel to the coarse setting (anti clockwise direction) until the motor starts.
Then adjust the stones again to the required setting.

If the motor stalls during operation.

This may be caused from overheating or due to improper usage – a built-in thermal cut-off switch stops the motor to prevent serious damage. Unplug the power cord and allow the mill to cool down for a few minuets. Then you should be able to start the mill again. If the problem recurs, then you need to trouble-shoot the source: Is the grain too moist? Are the mill stones or the mill chamber clogged?
Is there a foreign object caught between the mill stones? Did you turn the mill on when the funnel was filled and the mill stones were at the finest grind setting? If the grain is too moist, then the millstones could be smeared and clogged. In this case, the normal grinding becomes much more quiet, and very little flour exits the flour spout. Simply adjust the funnel to a coarser setting, and resume milling with an appropriate grain. The millstones will clean themselves.

Warranty

Schnitzer grain mills are robust and reliable, the mill stones are self-sharpening.
Their life span lasts over decades.
If your Schnitzer Cerealo is used properly, we offer a guarantee fo two years. The dated invoice bearing name and address is deemed to be the guarantee card. Within the guarantee period, we shall remedy all faults which can be shown to be attributable to material defects or poor workmanship. Defects for which we are liable can be remedied either by repair or replace ment at our choice. Other claims, such as reduction of purchase price or compensation, are inapplicable.

Tips for use of grain

- Grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location.
- Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed a damp atmosphere. If the grain is too moist when it is milled, this might cause clogging of the millstones and/or blocking of the flour outlet.
- Ideally grain is stored in a cool and dry location in sacks or in wooden contains which are not sealed airtight.
- The „knife test“ has proven ideal in order to check whether the grain is dry enough before it is ground. Dry grain bursts with a distinct cracking sound when trying the crush it on a hard surface with a knife. Grain which is too wet can be pressed to flakes.
- If the grain too moist, place it for some days in a basket somewhere warm (on the heating for example). The temperature of the grain should, however, not exceed 35°C.



Technische Daten

Cerealo 100

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 150, Tiefe 150, Höhe 315
Gewicht: 6,3 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 110 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 100g/min fein, 250 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 75 mm
Lautstärke bei „Fein“: 70 db
Leistung des Industriemotors: 1,5A; 250 W
für Mais geeignet

Cerealo 125

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 150, Tiefe 150, Höhe 330
Gewicht: 7,1 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 120 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 125g/min fein, 300 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 85 mm
Lautstärke bei „Fein“: 70 db
Leistung des Industriemotors: 1,7A; 360 W
für Mais geeignet

Cerealo 200

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 165, Tiefe 165, Höhe 365
Gewicht: 9,0 kg
Trichterfüllmenge: 1400 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 140 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 200g/min fein, 600 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 85 mm
Lautstärke bei „Fein“: 72 db
Leistung des Industriemotors: 2,6 A; 600 W
für Mais geeignet

Technical Info

Cerealo 100

Housing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 150,
depth 150, height 315
Weight: 6,3 kg
Capacity of funnel: 1000 g
Max height of bowl: 110 mm

Grinding proformance: 100g/min fine, 250 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 75 mm
Sound intensity at „fine“: 70 db
Performance of industrial motor: 1,5A; 250 W

Cerealo 125

GHousing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 150,
depth 150, height 330
Weight: 7,1 kg
Capacity of funnel: 1000 g
Max height of bowl: 120 mm

Grinding proformance: 125g/min fine, 300 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 85 mm
Sound intensity at „fine“: 70 db
Performance of industrial motor: 1,7A; 360 W

Cerealo 200

Housing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 165,
depth 165, height 365
Weight: 9,0 kg
Capacity of funnel: 1400 g
Max height of bowl: 140 mm

Grinding proformance: 200g/min fine, 600 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 85 mm
Sound intensity at „fine“: 72 db
Performance of industrial motor: 2,6 A; 600 W

Service
Schnitzer GmbH & Co.KG • Marlener Str. 9. • 77656 Offenburg, Deutschland
Telefon: +49 (0)781/5047500 • Fax: +49 (0)781/504-7509
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu